



Charles-Henri Dupont
Blanc de Blancs
Premier Cru

Brut

Côte des Blancs - Vertus Premier Cru

Apéritif Coquillages Foie gras Poisson Fromage de chèvre

Analyse visuelle

La robe jaune, profonde et lumineuse, s'anime de délicats reflets verts. L'effervescence est fine et vive, avec une multitude de bulles qui alimentent un élégant cordon de mousse persistant.

Dans le verre, le Champagne exprime dès le premier regard plénitude, maturité et générosité.

Analyse olfactive

Le premier nez est intense et mature, dominé par des notes de pain grillé, de miel d'acacia et de beurre fondu. À l'aération, le bouquet s'enrichit de nuances de moût de raisin et d'épices douces, gagnant progressivement en profondeur.

Apparaissent enfin des notes plus minérales et marines, avec une évocation particulière des carapaces de crustacés, qui apportent une dimension saline et complexe et contrastent élégamment avec la richesse initiale.

Analyse gustative

L'attaque est crémeuse, ample et généreuse. La remarquable sapidité est soutenue par une fraîcheur vibrante qui équilibre la richesse de la matière, créant en bouche une séduisante alternance entre volume et tension.

L'effervescence, fine et parfaitement intégrée, accompagne la dégustation sans jamais s'imposer. Au fil de la dégustation, une salinité plus affirmée se révèle, accentuant la profondeur du vin et définissant son caractère.

La texture prend alors une dimension plus tactile, évoquant la douceur et la consistance de la laine : une sensation enveloppante et singulière qui confère au Champagne une personnalité immédiatement reconnaissable.

La finale

La finale est longue, salivante et intensément sapide. Fraîcheur et salinité prolongent la dégustation, laissant le palais vif et invitant naturellement à une nouvelle gorgée.

Verdict

Un Champagne mature, généreux et irrésistiblement gourmand, à la texture enveloppante évoquant la laine, où richesse aromatique, fraîcheur et salinité atteignent un équilibre particulièrement séduisant.

Sa vocation gastronomique naturelle le destine au foie gras, aux Saint-Jacques et aux crustacés, mais aussi à une cuisine raffinée jouant avec élégance sur les contrastes sucrés-salés.

Service et accords mets-champagne

Servez-le entre 8 et 10°C dans une flûte au calice légèrement galbé, afin de mettre en valeur son intensité aromatique, sa sapidité affirmée et sa texture si particulière.

À l'apéritif, sa texture crémeuse accompagne magnifiquement des gougères et de petits canapés au foie gras, au houmous ou à la crème d'aubergine.

À table, sa dimension saline trouve une affinité naturelle avec des feuilletés de Saint-Jacques et des préparations à base de crustacés.

Pour un accord plus gastronomique, son équilibre entre richesse, fraîcheur et salinité se prête particulièrement bien aux associations sucrées-salées : saumon au beurre blanc à l'orange, bar accompagné de mangue et de fruit de la passion, ou lotte avec une purée de patate douce au citron.

Dosage : 7 g/l

- 1re fermentation : Inox

- Malo : Oui

- Monocru : Vertus Premier Cru

- Vendange : 2022 - 36% Réserve

www.champagnefiercefit.com